

Pemanfaatan potensi sawi melalui inovasi produk lokal untuk pemberdayaan UMKM sebagai peningkatan ekonomi masyarakat Desa Bina Baru

Wahyuddin*, Hasdiana, Nuringsih, Rahmat Aldy, Hasriyana, Yusmiranda, Hamdani Hamka, Muhammad Ikrar Algazali, Gadis Viona, Sianna, Ilham Sahabuddin, Khadijah Maming, Nasrullah, Syawal, Patahuddin

*Universitas Muhammadiyah Parepare, Sulawesi Selatan, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Article History:

Submission: 15-09-2024

Revised: 15-10-2024

Accepted: 01-11-2024

** Korespondensi:*

Wahyuddin

wahyuddinyunus@gmail.com

ABSTRAK

Desa Bina Baru, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidenreng Rappang (Sidrap), memiliki potensi pertanian yang signifikan, terutama dalam produksi sawi. Sebagai upaya untuk memanfaatkan potensi ini, penelitian ini berfokus pada pengembangan inovasi produk lokal berbahan dasar sawi guna memberdayakan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan meningkatkan ekonomi masyarakat desa. Sawi yang umumnya dikenal sebagai bahan pangan segar, diolah menjadi tiga produk bernilai tambah: kerupuk sawi, teh sawi, dan jelly sawi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan produktivitas dan daya saing masyarakat melalui wirausaha berbasis produk lokal. Metode yang digunakan meliputi pelatihan, pendampingan, dan evaluasi terhadap UMKM lokal dalam mengolah sawi menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk-produk tersebut diterima dengan baik oleh konsumen berdasarkan aspek rasa, aroma, dan minat untuk pembelian berulang, yang mengindikasikan potensi produk-produk ini untuk berkembang di pasar. Kesimpulannya, inovasi produk berbahan dasar sawi ini telah memberikan dampak positif bagi pemberdayaan UMKM di Desa Bina Baru, yang tercermin dari upaya untuk peningkatan pendapatan dan keterampilan masyarakat setempat. Program ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk dapat menjadi strategi efektif untuk memperkuat ekonomi desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci: Pengolahan hasil pertanian; produk bernilai tambah; peningkatan keterampilan UMKM; penerimaan pasar local; olahan tanaman sawi

Utilization of mustard greens potential through local product innovation for MSME empowerment to improve the economy of Bina Baru village

ABSTRACT

Bina Baru Village, located in Kulo District, Sidenreng Rappang Regency (Sidrap), has significant agricultural potential, particularly in mustard greens production. To capitalize on this potential, this study focuses on developing local product innovations based on mustard greens to empower Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) and improve the village's economy. Mustard greens, which are typically known as fresh produce, are processed into three value-added products: mustard crackers, mustard tea, and mustard jelly. The objective of this activity is to enhance the productivity and competitiveness of the community through entrepreneurship based on local products. The methods used include



training, mentoring, and evaluation of local MSMEs in processing mustard greens into marketable products. The evaluation results indicate that these products are well received by consumers based on taste, aroma, and interest in repeat purchases, suggesting the potential for these products to grow in the market. In conclusion, this mustard-based product innovation has had a positive impact on the empowerment of MSMEs in Bina Baru Village, which is reflected in efforts to increase the income and skills of the local community. This program shows that utilizing local potential through product innovation can be an effective strategy to strengthen the village economy and improve community welfare.

Keywords: *Agricultural product processing; value-added products; MSME skill enhancement; Local market acceptance; mustard plant processing.*

1. PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi di pedesaan merupakan salah satu upaya penting dalam mengurangi ketimpangan antara wilayah perkotaan dan pedesaan. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperkuat perekonomian lokal. Motivasi kewirausahaan mendorong inovasi dan dampak ekonomi di masyarakat lokal [1]. Dalam konteks ini, UMKM membutuhkan pemasaran awal yang baik untuk bersaing secara efektif [2]. Penguatan sektor UMKM mengurangi kesenjangan ekonomi dan mendorong penciptaan lapangan kerja [3]. Lebih lanjut, pelatihan kewirausahaan terbukti memberikan manfaat signifikan bagi UMKM, terutama dalam upaya meningkatkan pendapatan mereka [4]. Selain itu, UMKM berkontribusi secara signifikan terhadap sektor pertanian dan perekonomian pedesaan di Indonesia, memperkuat peran mereka dalam pembangunan ekonomi daerah [5].

Pengembangan UMKM semakin menjadi perhatian pemerintah dan berbagai pihak, khususnya dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal yang melimpah. Industri makanan dan minuman dalam skala UMKM merupakan industri yang potensial dalam peningkatan perekonomian masyarakat melalui perekonomian kreatif [6].

Agar suatu program pemberdayaan dapat berjalan efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat, maka perlunya dilakukan investigasi terlebih dahulu sebelum merencanakan program [7]. Selain itu, perlu dilakukan upaya lanjutan dalam membina dan mengembangkan UMKM agar dapat terus berkembang dan memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat [8]. Namun, hal ini perlu upaya pendampingan secara intens. Produk dari usaha rumahan biasanya dikelola secara sederhana akibat keterbatasan pengetahuan dan kurangnya dorongan untuk berinovasi [9]. Pengembangan merek dan desain industri menambah nilai signifikan bagi UMKM [10]. Salah satu contohnya adalah tanaman sawi, yang memiliki nilai ekonomi tinggi jika diolah menjadi produk yang inovatif dan memiliki daya tarik pasar.

Desa Bina Baru, sebagai salah satu desa dengan potensi pertanian yang besar, memiliki kesempatan untuk mengembangkan sektor UMKM berbasis sawi. Sawi selama ini lebih dikenal sebagai bahan pangan segar, namun dengan inovasi dan kreativitas, tanaman ini dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti kerupuk sawi, teh sawi, dan jelly sawi. Pengembangan produk-produk berbasis sawi ini tidak hanya membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas. Namun, tanaman ini sangat mudah layu, sehingga perlu dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya. Penanganan yang tepat diperlukan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. Untuk memberikan nilai tambah serta mengurangi waktu pembusukan, sawi dapat diolah lebih awal sebelum membusuk. Selain itu, kelompok tani juga menginginkan adanya inovasi produk terhadap hasil panen sawi mereka [11],[12],[13].

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang melalui beberapa tahapan strategis yang melibatkan berbagai pihak, termasuk tim dari Universitas Muhammadiyah Parepare, mahasiswa, masyarakat Desa Bina Baru, serta pemangku kepentingan lainnya. Metode ini



bertujuan untuk memberdayakan masyarakat secara aktif dan berkelanjutan, sekaligus mengoptimalkan potensi lokal desa, khususnya dalam pengembangan produk olahan berbasis sawi. Pelaksanaannya dimulai dengan identifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan melalui survei lapangan untuk mengamati secara langsung jumlah produksi sawi, kondisi usaha petani, serta peluang pengembangan produk olahan sawi. Selain itu, diadakan diskusi terfokus untuk mengeksplorasi tantangan dan peluang dalam menciptakan tiga jenis produk berbasis sawi, dengan mempertimbangkan kandungan gizi dan kemudahan budidayanya. Penggunaan kuesioner dalam tahap ini untuk mengumpulkan preferensi konsumen mengenai produk olahan berbasis sawi melibatkan metode survei deskriptif, yang bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai persepsi terkait produk olahan seperti jelly, teh, dan kerupuk sawi.

Berdasarkan hasil dari tahap identifikasi, langkah berikutnya adalah pengembangan produk inovatif berbasis sawi. Proses ini mencakup uji coba produk dengan bahan dan alat yang mudah diperoleh, pengolahan bahan hingga tahap penyimpanan produk, serta pengujian langsung kepada konsumen. Melalui feedback yang diberikan konsumen mengenai rasa, tekstur, kemasan, dan harga, produk dapat disesuaikan dengan keinginan pasar.

Tahap akhir dari metode pelaksanaan ini adalah peningkatan keterampilan masyarakat dan promosi produk. Pelatihan diberikan untuk membantu penduduk setempat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan makanan, sehingga kualitas produk mereka meningkat. Pelatihan ini dilakukan melalui demonstrasi langsung agar warga dapat mempraktikkan teknik yang telah diajarkan. Selanjutnya, promosi produk menjadi langkah penting dalam memperluas jangkauan pasar. Branding produk, desain kemasan yang menarik, dan pengemasan yang sesuai dengan standar pasar modern merupakan aspek penting yang diperhatikan. Produk olahan sawi ini nantinya dapat dipromosikan melalui pameran produk, demo, dan sampling di berbagai acara seperti bazar atau festival, serta menjalin kerja sama dengan mitra terkait untuk memperkuat pemasaran.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan masyarakat Desa Bina Baru, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidenreng Rappang (Sidrap) mampu meningkatkan produktivitas di sektor pertanian serta berdaya saing melalui wirausaha. Dengan memanfaatkan potensi tanaman sawi melalui inovasi produk lokal, diharapkan pemberdayaan UMKM dan peningkatan ekonomi desa dapat tercapai. Produk ini membutuhkan partisipasi langsung masyarakat, melibatkan pelanggan dalam tahap ide dan pengembangan serta dalam tahap pengembangan dan peluncuran akan memberikan hasil yang sinergis pada kinerja pengembangan produk baru [14]. Sawi atau *mustard* merupakan tanaman sayuran yang dimanfaatkan daun atau bunganya sebagai bahan pangan, baik dalam keadaan segar maupun setelah diolah. Tanaman *mustard* yang biasa disebut sebagai *caisim* secara ilmiah dikenal sebagai *Brassica juncea*. Tanaman ini merupakan sayuran penting dalam masakan Indonesia, dikenal karena nilai gizinya yang tinggi dan kemampuan beradaptasi dengan berbagai jenis tanah sedangkan sawi hijau adalah bagian dari keluarga *Brassicaceae*, yang mencakup sayuran lain seperti brokoli dan kubis [15]. Sawi mampu sebagai sumber antioksidan, detoksifikasi tubuh, menjaga sistem imun tubuh, mengontrol kadar kolesterol, mampu menurunkan berat badan, dan mencegah kanker [16]. Sawi hijau memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh dan disukai oleh masyarakat dari kelas bawah maupun kelas atas [17]. Tanaman ini kaya akan manfaat kesehatan, seperti kandungan vitamin dan mineral yang tinggi, serta antioksidan. Selain itu, sawi sangat digemari karena rasanya yang lezat dan kemampuannya untuk memperkaya berbagai jenis masakan.

Desa Bina Baru merupakan salah satu dari 6 (enam) desa di wilayah Kecamatan Kulo yang terletak 4 (empat) kilometer ke arah barat dari ibu kota kecamatan Kulo. Adapun Desa Bina Baru mempunyai luas Wilayah lebih kurang 11.904 km² batas wilayah desa Bina Baru, Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Enrekang, Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Abbokongan, Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Maddenra, Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Pinrang, Desa Bina Baru terdapat 2 (dua) Dusun, yakni Dusun Salo Indru dan Dusun Salo Tangnga. Pada **Gambar 1**, adalah Peta kawasan wilayah Desa Bina Baru yang terletak di kecamatan Kulo, Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan.



Gambar 1. Peta wilayah Desa Bina Baru, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap

Tabel 1. Jumlah penduduk Desa Bina Baru Kecamatan Kulo (Kantor Desa Bina Baru Kulo 2024)

NO	NAMA DUSUN	JUMLAH JIWA			KEPALA KELUARGA
		L	P	Total	
1	Dusun Salo Indru	521	541	1.062	185
2	Dusun Salo Tangnga	341	372	713	124
Jumlah		862	913	1.775	309

Tabel 1 menunjukkan jumlah penduduk yang ada di Desa Bina Baru Kecamatan Kulo, jumlah penduduk di dua dusun, yaitu Dusun Salo Indru dan Dusun Salo Tangnga. Dusun Salo Indru memiliki 1.062 jiwa (521 laki-laki dan 541 perempuan) dengan 185 kepala keluarga, sementara Dusun Salo Tangnga memiliki 713 jiwa (341 laki-laki dan 372 perempuan) dengan 124 kepala keluarga. Secara keseluruhan, kedua dusun tersebut memiliki total 1.775 jiwa dan 309 kepala keluarga. Terkait dengan profesi yang dilakukan oleh warga desa bina baru dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Mata pencaharian penduduk desa bina baru kecamatan kulo

Petani / pekebun	Pedagang	Buruh tani	Pegawai	Lain-lain
165	16	468	10	195

Tabel 2 menunjukkan jumlah penduduk berdasarkan jenis pekerjaan di suatu wilayah. Terdapat 165 orang yang bekerja sebagai petani atau pekebun, 16 orang sebagai pedagang, 468 orang sebagai buruh tani, 10 orang sebagai pegawai, dan 195 orang memiliki pekerjaan lain-lain. Dari data ini, terlihat bahwa mayoritas penduduk bekerja pada sektor pertanian dan perkebunan yakni sebanyak 633 orang, sementara pekerjaan sebagai pegawai merupakan yang paling sedikit ditempuh oleh penduduk.

Pada aspek potensi desa, masyarakat memanfaatkan sumber daya alam dengan mengolah lahan menjadi sawah dan kebun. Dalam bidang pertanian dan perkebunan, mayoritas penduduk menanam berbagai jenis tanaman pangan, seperti padi, jagung, serta aneka sayuran, seperti kangkung, sawi, terong, bayam, kacang-kacangan, dan cabai. Selain mengelola lahan pertanian yang luas, masyarakat juga memanfaatkan area pekarangan rumah untuk berkebun. Beberapa kebun ini terletak tidak jauh dari tempat tinggal warga, seperti di depan atau di samping rumah, sehingga area yang sebelumnya kosong menjadi lebih produktif.



Gambar 2. Budidaya sawi di pekarangan rumah warga.

Gambar 2 penggunaan area pekarangan rumah warga menjadi lahan yang strategis ini memungkinkan masyarakat untuk mengontrol dan mengelola kebun mereka secara langsung. Tanaman yang dibudidayakan oleh warga tidak hanya untuk konsumsi pribadi, tetapi juga dijual di pasar lokal.

- 246 | Wahyuddin, Hasdiana, Nuringsih, Rahmat Aldy, Hasriyana, Yusmiranda, Hamdani Hamka, Muhammad Ikrar Algazali, Gadis Viona, Sianna, Ilham Sahabuddin, Khadijah Maming, Nasrullah, Syawal, Patahuddin
- Pemanfaatan potensi sawi melalui inovasi produk lokal untuk pemberdayaan UMKM sebagai peningkatan ekonomi masyarakat desa bina baru

Kangkung dan sawi merupakan tanaman yang paling banyak dibudidayakan karena memiliki masa tanam dan panen yang relatif singkat, yaitu sekitar 30-40 hari.

Pemanfaatan potensi sawi menjadi produk lokal

Dengan berdasarkan observasi di lapangan, tim kemudian melakukan uji coba untuk menghasilkan 3 (tiga) produk kekinian, seperti pembuatan jelly sawi, kerupuk sawi, dan teh sawi, tanaman sawi atau *mustard* yang digunakan adalah tanaman sawi hijau atau yang dikenal dengan *caisim*, atau sawi bakso. Jenis sawi ini sangat sering digunakan untuk pendamping daun sayuran. Sawi kemudian dipilih dan dibersihkan untuk persiapan pengolahan selanjutnya. Adapun produk yang dihasilkan adalah Teh Sawi, Kerupuk Sawi, dan Jelly Sawi.

Produk pertama adalah teh sawi, dimana dinilai memiliki potensi besar karena manfaat kesehatan yang dikaitkan dengan kandungan antioksidan dan anti-inflamasi dalam sawi, Proses pembuatannya melibatkan pengeringan daun sawi terlebih dahulu dan kemudian menyeduhnya dalam air panas untuk menghasilkan minuman teh yang segar dan menyehatkan. Pengeringan ini dilakukan untuk menghilangkan kadar air yang masih terkandung dalam batang dan daun sawi. Pada proses ini masih terdapat kendala karena mengandalkan alat yang ada sehingga proses pengeringan masih belum maksimal, aroma dan pekat sawi yang ringan dihasilkan menjadi produk teh sawi ini sudah mulai baik.

Produk kedua adalah Kerupuk sawi, Pada proses penciptaan kerupuk sawi ini untuk menjadi sebuah produk camilan renyah yang terbuat dari adonan tepung tapioka dan sawi hijau. Proses pembuatan dimulai dengan mencampurkan sari sawi dengan tepung, menambahkan nasi putih dengan sedikit air hingga halus sembari pemberian penyedap rasa, kemudian dibentuk adonan, dan mengukusnya sebelum dikeringkan dan digoreng. Tantangan berupa tekstur dan rasa yang baik pada pengolahan kerupuk sawi menjadi perhatian utama bagi peserta yang ikut dalam demonstrasi ini agar terciptanya produk lokal bagi warga.

Produk ketiga yakni jelly sawi, pembuatan jelly ini melibatkan pemanasan dari campuran sari sawi, gula, dan agar-agar hingga mendidih, kemudian menuangkannya ke dalam cetakan untuk didinginkan dan mengeras. Meskipun produk ini baru bagi banyak konsumen, penerimaan terhadap jelly sawi sangat positif, terutama di kalangan anak-anak dan remaja yang tertarik pada produk dengan tekstur seperti puding. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa jelly sawi memiliki potensi yang kuat untuk berkembang lebih lanjut, dengan peluang besar untuk masuk ke pasar makanan ringan sehat.

Produksi dan persepsi masyarakat.

Setelah ketiga produk tersebut dibuat, langkah selanjutnya adalah memastikan produk tersebut aman untuk dikonsumsi dan menarik bagi konsumen. Tim merancang dan membuat kemasan yang baik serta mengembangkan brand produk untuk membantu pelaku UMKM dalam mengoptimalkan pemasaran. Hal ini penting untuk meningkatkan nilai guna dan distribusi dari jelly, teh, dan kerupuk yang berbahan dasar sawi. Salah satu aspek penting dalam keberlanjutan pemanfaatan produk lokal ini adalah inovasi dalam pengemasan. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga sebagai sarana promosi yang efektif. Untuk desain kemasan, media yang digunakan adalah aplikasi Canva.



Gambar 3. Produk hasil olahan berbahan dasar sawi

Gambar 3, merupakan desain produk olahan berbahan dasar sawi. Ketiga produk ini adalah hasil pemanfaatan potensi lokal tanaman sawi untuk menciptakan produk inovatif yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan, serta mendukung

pengembangan ekonomi lokal di Desa Bina Baru. Partisipasi langsung warga dalam pelatihan melalui demonstrasi dalam pembuatan produk baru ini tentunya, setelah ini diharapkan dapat menjadi tambahan usaha yang menguntungkan bagi masyarakat setempat.

Untuk menguatkan kesadaran terhadap inovasi produk olahan sawi maka adanya preferensi dari masyarakat untuk melihat persepsi mereka pada produk yang dibuat untuk pemberdayaan UMKM masyarakat melalui survey kuisioner yang diberikan kepada 20 partisipan seperti yang diuraikan [Tabel 3](#).

Tabel 3. Klasifikasi partisipan percobaan produk

Usia	Jenis Kelamin	Pekerjaan
- < 18 tahun (0%)	Perempuan (60%)	- Pelajar/Mahasiswa (65%)
- 18-25 tahun (75%)	Laki-laki (40%)	- Pegawai Swasta (5%)
- 26-35 tahun (15%)		- Pegawai Negeri (10%)
- 36-45 tahun (5%)		- Wiraswasta (0%)
- > 45 tahun (5%)		- Ibu Rumah Tangga (15%)
		- Aparat desa (5%)

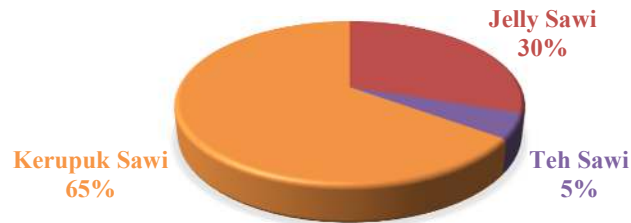
[Tabel 3](#) klasifikasi partisipan untuk percobaan produk menunjukkan bahwa sebagian besar usia responden antara 18-25 tahun (75%), diikuti oleh kelompok usia 26-35 tahun (15%), usia 36-45 tahun (5%), dan diatas 45 tahun (5%), untuk jenis kelamin, mayoritas responden adalah perempuan (60%), sementara (40%) adalah laki-laki. Dari segi pekerjaan, responden rata rata dari kalangan pelajar/mahasiswa (65%), ibu rumah tangga (15%), Pegawai Negeri (10%), Pegawai Swasta (5%), wiraswasta tidak ada, dan Aparat Desa (5%). Ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden adalah perempuan, masih muda, dan dengan latar belakang pekerjaan yang beragam.

Tabel 4. Persepsi partisipan terhadap produk jelly, teh dan kerupuk sawi.

Jelly Sawi	Teh Sawi	Kerupuk Sawi
Aspek Rasa dan Aroma		
- Sangat enak (30%)	- Sangat enak (10%)	- Sangat enak (40%)
- Enak (55%)	- Enak (70%)	- Enak (50%)
- Biasa saja (15%)	- Biasa saja (20%)	- Biasa saja (10%)
- Tidak enak (0)	- Tidak enak (0)	- Tidak enak (0)
- Sangat tidak enak (0)	- Sangat tidak enak (0)	- Sangat tidak enak (0)
Ketertarikan untuk membeli secara berkala		
- Sangat tertarik (20%)	- Sangat tertarik (5%)	- Sangat tertarik (35%)
- Tertarik (60%)	- Tertarik (65%)	- Tertarik (55%)
- Netral (20%)	- Netral (30%)	- Netral (10%)
- Tidak tertarik (0)	- Tidak tertarik (0)	- Tidak tertarik (0)
- Sangat tidak tertarik (0)	- Sangat tidak tertarik (0)	- Sangat tidak tertarik (0)
Harga yang Wajar untuk satu kemasan produk		
- < Rp 5.000 (5%)	- < Rp 5.000 (25%)	- < Rp 5.000 (0)
- Rp 5.000 - Rp 10.000 (60%)	- Rp 5.000 - Rp 10.000 (35%)	- Rp 5.000 - Rp 10.000 (65%)
- Rp 10.000 - Rp 15.000 (25%)	- Rp 10.000 - Rp 15.000 (35%)	- Rp 10.000 - Rp 15.000 (20%)
- > Rp 15.000 (10%)	- > Rp 15.000 (5%)	- > Rp 15.000 (15%)

[Tabel 4](#), menunjukkan evaluasi produk untuk preferensi dan persepsi produk UMKM berbahan dasar sawi, yaitu jelly sawi, teh sawi, dan kerupuk sawi, berdasarkan tiga aspek: rasa dan aroma, ketertarikan untuk membeli secara berkala, serta harga yang dianggap wajar, pada Aspek rasa dan aroma, Jelly sawi dinilai sangat enak oleh 30% responden dan enak oleh 55%, sementara teh sawi dianggap enak oleh 70% responden, dan kerupuk sawi dianggap sangat enak oleh 40% responden dan enak oleh 50%. Kemudian pada aspek Ketertarikan untuk membeli secara berkala 60% responden tertarik untuk membeli jelly sawi, 65% tertarik untuk membeli teh sawi, dan 55% tertarik untuk membeli kerupuk sawi, dengan kerupuk sawi memiliki persentase "sangat tertarik" tertinggi sebesar 35%. Pada Aspek Harga yang wajar untuk satu kemasan produk, Sebagian besar responden menganggap harga wajar untuk jelly sawi adalah Rp 5.000 - Rp 10.000 (60%), untuk teh sawi adalah Rp 5.000 - Rp 15.000

(70%), dan untuk kerupuk sawi adalah Rp 5.000 - Rp 10.000 (65%). Secara keseluruhan, kerupuk sawi cenderung mendapatkan penilaian yang lebih tinggi dalam hal rasa dan ketertarikan pembelian, sedangkan harga wajar untuk ketiga produk berkisar antara Rp 5.000 hingga Rp 15.000 per kemasan. Ini menunjukkan bahwa warga menilai produk ini dapat dikembangkan sebagai upaya sawi menjadi wirausaha dalam meningkatkan ekonomi warga Desa Bina Baru Kecamatan Kulo Kabupaten Sidrap.



Gambar 4. Persentase produk olahan yang paling digemari

Gambar 4 adalah hasil preferensi konsumen terhadap produk olahan sawi, disimpulkan paling digemari adalah kerupuk sawi (65%), diikuti oleh jelly sawi (30%), dan teh sawi (5%). Beberapa saran untuk meningkatkan produk olahan sawi mencakup menyempurnakan tekstur kerupuk agar lebih renyah dan menambahkan penyedap rasa untuk mengurangi rasa pahit di akhir. Selain itu, penambahan variasi bumbu tabur seperti balado atau pedas manis dapat membuat produk lebih menarik bagi konsumen, sambil tetap mempertahankan rasa sawi yang dominan. Untuk teh sawi, perlu ditingkatkan kualitas rasanya dengan mengurangi rasa pahit dan menambahkan aroma atau campuran bahan lain, untuk menciptakan sensasi rasa yang lebih segar dan unik. Saran lain juga mengatakan menyangkut pengemasan juga perlu diperbaiki agar lebih menarik dan berfungsi sebagai sarana promosi yang efektif. Upaya pemasaran yang lebih intensif, termasuk kerjasama dengan toko-toko lokal, akan membantu produk ini lebih dikenal luas. Dengan pengembangan berkelanjutan dari segi rasa, kualitas, dan kemasan, produk olahan sawi diharapkan dapat semakin digemari dan menjangkau pasar yang lebih luas. Untuk selanjutnya diperlukan perizinan usaha agar dapat membangun kepercayaan konsumen dan memperluas jangkauan pasar, pentingnya mendapatkan izin legal seperti NIB (Nomor Induk Berusaha), P-IRT, dan sertifikasi Halal. Legalitas tersebut krusial dalam meningkatkan daya saing produk UMKM, karena memberikan kepastian kepada konsumen terkait keamanan dan kualitas produk yang dipasarkan [18].

4. SIMPULAN

Pemanfaatan sawi sebagai produk lokal di Desa Bina Baru Kecamatan Kulo menunjukkan hasil yang cukup beragam dengan potensi besar untuk pertumbuhan di masa depan. Kerupuk sawi, meskipun memiliki daya tarik rasa, masih memerlukan perbaikan dalam hal tekstur agar dapat memenuhi ekspektasi konsumen yang lebih luas. Di sisi lain, teh sawi menunjukkan penerimaan yang baik, terutama di kalangan konsumen yang peduli kesehatan, berkat manfaat kesehatannya yang jelas. Jelly sawi juga mendapatkan respon positif dari konsumen karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang dapat diterima dengan baik. Secara keseluruhan, program pemberdayaan UMKM ini telah memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat melalui peningkatan pendapatan dan keterampilan, sesuai dengan yang diharapkan. Dengan dukungan lebih lanjut dalam hal teknologi produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran, produk-produk ini memiliki potensi untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Dengan pemanfaatan potensi sawi secara optimal, Desa Bina Baru dapat menjadi contoh sukses pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai dari dana KKN UMPAR yang bersumber dari Anggaran Belanja dan Pendapatan Universitas Muhammadiyah Parepare Tahun Anggaran 2024. Penulis mengucapkan terima

kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Parepare sebagai penyelenggara KKN. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada unsur pemerintahan Desa Bina Baru, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap, termasuk Kepala Dusun, Ketua Badan Pembangunan Desa, Bumdes, Kepala Desa, Camat, serta seluruh stakeholder yang telah berkontribusi dalam pembangunan desa ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Bina Baru yang telah mendukung pelaksanaan program UMKM berbasis produk sawi, Para Dosen, Mahasiswa KKN Posko 24, serta para responden yang telah bersedia berpartisipasi dan memberikan masukan yang sangat berharga dalam kegiatan ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] J. Sugiharjo, A. Rahmat, P. Paijan, F. Ekonomi, and D. Bisnis, “Mendorong Motivasi Wirausaha UMKM untuk Memajukan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Joglo Kota Jakarta Barat,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Singa Podium (JPMSIPO)*, vol. 2, no. 1, pp. 39–45, Apr. 2024, doi: 10.58965/JPMSIPO.V2I1.26. <https://doi.org/10.58965/jpmsipo.v2i1.26>
- [2] L. A. Renggani, M. D. Astuti, H. D. Wijayanti, A. A. Ananda, and P. Nurhayati, “Pengembangan Inovasi Bolu Sakinah untuk Meningkatkan Pemasaran pada Media Online di Kabupaten Magetan,” *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, vol. 3, no. 1, pp. 35–40, Feb. 2024, doi: 10.55123/ABDIKAN.V3I1.1716. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v3i1.1716>
- [3] W. Salsabillah, Hafizzallutfi, U. Tarissyaa, N. Azizah, T. Fathona, and M. Raihan, “THE ROLE OF MICRO, SMALL, AND MEDIUM ENTERPRISES (MSMES) IN SUPPORTING THE INDONESIAN ECONOMY,” *Indonesian Journal of Multidisciplinary Sciences*, vol. 2, no. 2, pp. 255–263, Dec. 2023, doi: 10.59066/IJOMS.V2I2.339. <https://doi.org/10.59066/ijoms.v2i2.339>
- [4] N. Noviada Kwartawaty, D. Virka Sari, and R. Nirmala Jona Sekolah Tinggi Kesehatan Telogorejo Semarang, “Entrepreneurship Training for MSMEs to Increase Income,” *Devotion : Journal of Research and Community Service*, vol. 4, no. 10, pp. 1968–1972, Oct. 2023, doi: 10.59188/DEVOTION.V4I10.578. <https://doi.org/10.59188/devotion.v4i10.578>
- [5] E. Herissuparman, M. A. Ismane, and H. Ashari, “MSMEs and Rural Prosperity: A Study of their Influence in Indonesian Agriculture and Rural Economy,” *International Journal of Innovative Science and Research Technology (IJISRT)*, pp. 2020–2025, Jul. 2024, doi: 10.38124/IJISRT/IJISRT24JUN1227. <https://doi.org/10.38124/ijisrt/IJISRT24JUN1227>
- [6] S. Samodro, “UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING EKSPOR PRODUK UMKM MAKANAN DAN MINUMAN MELALUI PENGEMBANGAN USAHA DENGAN BERBASIS PADA KEARIFAN LOKAL DI INDONESIA,” *Prosiding Sembadha*, vol. 1, pp. 130–137, 2018, Accessed: Sep. 10, 2024. [Online]. Available: <https://jurnal.pknstan.ac.id/index.php/sembadha/article/view/361>
- [7] A. S. Gustian *et al.*, “Analisis Social Mapping Terhadap Masyarakat Dusun Pamubutan, Desa Cipetir, Kabupaten Sukabumi,” *Jurnal Penelitian Inovatif*, vol. 3, no. 1, pp. 11–18, Feb. 2023, doi: 10.54082/JUPIN.104. <https://doi.org/10.54082/jupin.104>
- [8] E. Nursanty, T. M. F. B. Dasilva, R. Ambarwati, E. Fatarina, and F. I. Zhafira, “SOSIALISASI PENGEMBANGAN UMKM UNTUK MENUMBUHKAN POTENSI KEWIRAUSAHAAN DI KELURAHAN WONOPLUMBON KEC MIJEN KOTA SEMARANG,” *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 3307–3316, Jun. 2023, Accessed: Sep. 13, 2024. [Online]. Available: <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/15202>
- [9] A. Uswatun Khasanah and I. Produk untuk Peningkatan Ekonomi di Era Pandemi bagi Kelompok Usaha Bersama Kader Kesehatan ABSTRAK, “Inovasi Produk untuk Peningkatan Ekonomi di Era Pandemi bagi Kelompok Usaha Bersama Kader Kesehatan,” *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, vol. 2, no. 2, pp. 76–80, Dec. 2022, doi: 10.37373/BEMAS.V2I2.166. <https://doi.org/10.37373/bemas.v2i2.166>

250 | Wahyuddin, Hasdiana, Nuringsih, Rahmat Aldy, Hasriyana, Yusmiranda, Hamdani Hamka, Muhammad Ikrar Algazali, Gadis Viona, Sianna, Ilham Sahabuddin, Khadijah Maming, Nasrullah, Syawal, Patahuddin
| Pemanfaatan potensi sawi melalui inovasi produk lokal untuk pemberdayaan UMKM sebagai peningkatan ekonomi masyarakat desa bina baru

- [10] M. A. Huda and B. E. Turisno, "MSME Development to Increase IPR Valuation," *International Journal of Social Science and Human Research*, vol. 7, no. 07, Jul. 2024, doi: 10.47191/IJSSHR/V7-I07-40. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v7-i07-40>
- [11] P. Peningkatan Umur Simpan Sawi Hijau Di Desa Sukamanis, S. Nur Arifiya, and R. Setiowati, "Penyuluhan Peningkatan Umur Simpan Sawi Hijau Di Desa Sukamanis, Kadudampit, Sukabumi," *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol. 2, no. 3, pp. 453–460, Oct. 2021, doi: 10.37339/JURPIKAT.V2I3.716. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v2i3.716>
- [12] S. Alifah1, A. Nurfida, and A. Hermawan, "PENGOLAHAN SAWI HIJAU MENJADI MIE HIJAU YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI DI DESA SUKAMANIS KECAMATAN KADUDAMPIT KABUPATEN SUKABUMI," *Journal of Empowerment Community*, vol. 1, no. 2, pp. 52–58, Sep. 2019, doi: 10.36423/JEC.V1I2.364. <https://doi.org/10.36423/jec.v1i2.364>
- [13] N. Ulfa, N. Nurindah Zain, M. Farid, M. ' Ruf, and L. C. Diana, "KREASI PRODUK OLAHAN SAYUR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN USAHA DI DESA SEMPOL KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG," *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 3, pp. 212–217, Jul. 2023, doi: 10.36636/EDUABDIMAS.V2I3.2883. <https://doi.org/10.36636/eduabdimas.v2i3.2883>
- [14] W. Chang, "The joint effects of customer participation in various new product development stages," *European Management Journal*, vol. 37, no. 3, pp. 259–268, Jun. 2019, doi: 10.1016/J.EMJ.2018.11.002. <https://doi.org/10.1016/j.emj.2018.11.002>
- [15] S. T. Kaunang, D. E. I Saroinsong, P. Agribisnis, F. Pertanian, and U. I. De La Salle Manado Kombos Kairagi Manado Corresponding Author, "The Effect of Giving Petrovita to Caisim Mustard Plants (*Brassica Juncea L.*) (At the Pilot Garden of the Bitung City Agriculture and Food Security Service, North Sulawesi)," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, vol. 3, no. 4, pp. 259–272, Apr. 2024, doi: 10.55927/JPMB.V3I4.8797. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v3i4.8797>
- [16] M. Billah *et al.*, "PEMANFAATAN SAWI SEBAGAI PRODUK OLAHAN INOVATIF 'STIK SAWI' DI KELURAHAN SENTUL, KOTA BLITAR," *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 1, no. 3, pp. 57–61, Oct. 2022, doi: 10.59066/JPPM.V1I3.93. <https://doi.org/10.59066/jppm.v1i3.93>
- [17] H. Kustanto and D. A. Talkah, "PENGUJIAN KEUNGGULAN SAWI HIJAU GALUR TH-1601 DENGAN VARIETAS PEMBANDING," *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, vol. 8, no. 1, pp. 17–23, Jan. 2023, doi: 10.32503/HIJAU.V8I1.2825. <https://doi.org/10.32503/hijau.v8i1.2825>
- [18] A. Mushufa, H. A. K. A, F. Aly, N. D. Saputri, and P. Andrean, "Pemberdayaan UMKM desa pasuruhan melalui sertifikasi halal dan P-Irt," *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 156–164, Mar. 2024, doi: 10.37373/BEMAS.V4I2.591. <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i2.591>